

961351

GOB06M

**TECNODUAL XTRA SERIE M FORNO COMBINATO A GAS VERSIONE 6 TEGLIE GN1/1 O (600X400)MM CON CONTROLLO ELETTRMECCANICO E VAPORE DIRETTO**



- Forno a gas combinato, controllo elettromeccanico, 6 teglie GN 1/1 o 60x40 cm a vapore diretto con bruciatori atmosferici.
- Camera di cottura stampata e saldata ermeticamente.
- Illuminazione della camera tramite LED installati nella porta.
- Camera di cottura in acciaio inox AISI 304 di spessore 1 mm, con angoli arrotondati per evitare che lo sporco si depositi, finitura dell'acciaio lucida per migliorare la rifrazione del calore e diminuire la rugosità dell'acciaio ed evitare gli effetti della corrosione dei prodotti chimici e permettere la scivolosità dei residui di cibo.
- Porta a tenuta stagna in AISI 304, con guarnizione ad alte prestazioni e di facile sostituzione, dotata di 2 vetri: esterno di 4mm di spessore, interno di 6mm di spessore con trattamento termico riflettente per una migliore efficienza energetica. Tunnel d'aria nella porta per la sicurezza dell'operatore.
- Maniglia antiscivolo e antimpronta con apertura destra/sinistra.
- Pannello di controllo intuitivo e di facile uso: la prima manopola regola la temperatura, la seconda regola la durata della cottura, la terza è il selettore per definire la quantità di umidità da immettere in camera con 7 livelli.
- Le ventole ad uso professionale sono dotate di auto-reverse.
- Uniformità di cottura assicurata dal deflettore studiato per la miglior distribuzione del calore in camera e dalle griglie ben distanziate.
- Apertura manuale dello sfiato.
- Doccetta esterna (optional).

## DATI TECNICI

POTENZA TOTALE	10 + 0,25 kW	POTENZA A GAS	10 kW
POTENZA ELETTRICA	0,25 kW	FREQUENZA	50 Hz
TENSIONE	230 ~ V	POTENZA ELETTRICA DEL MOTOVENTILATORE	0,25 kW
CAPACITÀ DELLE TEGLIE	n° 6xGN1/1or6x(600x400)	CONSUMO DI GAS NATURALE	1,05 m³/h
CONSUMO GPL	0.79 kg/h	DIMENSIONI DELLA CAMERA DI COTTURA	68x45x45 cm
GUIDE	n° 6	PASSO TEGLIE	6,5 cm
SEZIONE MINIMA DEL CAVO DI ALIMENTAZIONE	3 x 1,5 n° - mm²	SPESSORE DELL'ISOLAMENTO TERMICO	35 mm
TEMPERATURA NEL CICLO MISTO	50÷275 °C	TEMPERATURA NEL CICLO A CONVEZIONE	50÷275 °C
TIMER CONTAMINUTI	0-120 min	TIPO DI CAVO ELETTRICO	H07 RN-F
TIPO FORNO	Elettromeccanico - teglia GN1/1 oppure 400 x 600 mm	VELOCITÀ DELLA VENTOLA	1
NUMERO DEL CERTIFICATO GAS CE	CE-0085CP0593	POSIZIONE DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	4cm
POSIZIONE DELLO SCARICO IDRICO	4cm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (H)	41 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (X)	155 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO ELETTRICO (Y)	0 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (X)	27 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO GAS (Y)	0 mm	DIAMETRO DELL'ALLACCIAMENTO IDRICO	3/4"
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (H)	126 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (X)	185 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA FREDDA (Y)	0 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (H)	126 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (X)	125 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELL'ACQUA ADDOLCITA (Y)	0 mm
DIAMETRO DELLO SCARICO	1,9685"	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (H)	38 mm
QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (X)	65 mm	QUOTA DELL'ALLACCIAMENTO DELLO SCARICO (Y)	67 mm
ALTEZZA DEL PIEDINO	65 mm	REGOLAZIONE DEL PIEDINO	65/75 mm
GRADO IPX	3	LARGHEZZA	95 cm
PROFONDITÀ	80 cm	ALTEZZA	74 cm
LARGHEZZA DELL'IMBALLO	103 cm	PROFONDITÀ DELL'IMBALLO	101 cm
ALTEZZA DELL'IMBALLO	100 cm	PESO NETTO	106,8 kg
PESO LORDO	125 kg	VOLUME	1,04 m³
NOMENCLATURA COMBINATA	84198180	POTENZA TERMICA NOMINALE	10 kW
EMISSIONE CALORE LATENTE	1800.0 W	EMISSIONE CALORE SENSIBILE	1500.0 W
EMISSIONE DI UMIDITÀ	2650.0 g/h		

## ACCESSORI

091910	GRIGLIA INOX GN1/1 PER POLLI	091946	CESTELLO INOX IN RETE PRE-FRITTI
091947	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER VERDURE	091949	GRIGLIA INOX PER SPIEDINI
091950	GRIGLIA ALLUMINIO TEFLONATA OTTIMIZZATA PER CARNE E PESCE	091951	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA PER OMELETTE
091952	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=20MM	091953	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=40MM
091954	TEGLIA IN ALLUMINIO TEFLONATA LISCIA H=65MM	9032	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=20MM
9033	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=40MM	9034	BACINELLA INOX LISCIA GN1/1 H=65MM
9037	GRIGLIA CROMATA (600X400MM)	9041	TEGLIA LISCIA IN ALLUMINIO 600X400 H=20MM
9045	TEGLIA FORATA IN ALLUMINIO 600X400 H=65MM	9046	TEGLIA IN ALLUMINIO PER BAGUETTE
9055	GRIGLIA INOX GN1/1	9056	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=20MM
9057	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=40MM	9058	BACINELLA INOX FORATA GN1/1 H=65MM
9059	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=20MM	9060	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=40MM
9061	TEGLIA SMALTATA GN1/1 H=65MM	951912	DOCCIA LATERALE ESTERNA
951917	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE PER PIZZA GN1/1	951933	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA LISCIA
951934	TEGLIA IN ALLUMINIO AD ACCUMULO DI CALORE TEFLONATA RIGATA	951935	CAMINO ANTIVENTO FORNI TECNOCOMBI A GAS
951953	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA GN1/1	951954	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA GN1/1
951961	KIT TUBI E RACCORDI PER CARICO E SCARICO ACQUA FORNI	951983	KIT RUOTE PER BASE FORNO
961910	TEGLIA AD ACCUMULO CALORE IN ALLUMINIO PER PIZZA 600X400 MM	961937	ARMADIO NEUTRO CON PORTA TEGLIE E PORTA DETERGENTE PER FORNI PASTICCERIA
961938	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) CROSSWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM	961939	ARMADIO UMIDIFICATO (INIEZIONE ACQUA) LENGHTWISE CON PORTE VETRO, CAPIENZA: 14 TEGLIE (600X400)MM
961950	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA 600X400MM	961951	TEGLIA ALLUMINIO TEFLONATA FORATA 600X400MM
961979	CAPPA ASPIRANTE A CONDENSAZIONE PER FORNI TECNOBAKE 5 E 8 TEGLIE O TECNODUAL 6 E10 TEGLIE, MOTORE 230V, 50/60HZ, 0.25KW	961980	BASE FORNO EL.6-10TG DUAL C/PORTAT. MY23
961981	BASE PER FORNI P/ABBATTITORE 5 T. MY23	961982	ALZATINA FORNI TECNOBAKE TECNODUAL MY24

SCHEMI DI INSTALLAZIONE

